

Календарный учебный график

Нед	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52										
I																*			Э	Э	Э	К	К																					Э	Э	Э	У	У	К	К	К	К	К	К								
II																*			Э	Э	Э	Э	К																							Э	Э	Э	П	П	К	К	К	К	К	К						
III																*			Э	Э	Э	К	К																							Э	Э	П	П	П	П	К	К	К	К	К	К					
IV																*			Э	Э	Э	К	К																							Э	Э	П	П	Г	Г	Д	Д	Д	Д	К	К	К	К	К	К	К

Сводные данные

		Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			Итого
		сем. 1	сем. 2	Всего	сем. 3	сем. 4	Всего	сем. 5	сем. 6	Всего	сем. 7	сем. 8	Всего	
	Теоретическое обучение и практики	17	18	35	17	18	35	17	18	35	17	11	28	133
Э	Экзаменационные сессии	3	3	6	4	3	7	3	2	5	3	2	5	23
У	Учебная практика		2	2										2
П	Производственная практика					2	2		4	4		2	2	8
Д	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты											4	4	4
Г	Подготовка к сдаче и сдача гос. экзамена											2	2	2
К	Каникулы	2	6	8	1	6	7	2	5	7	2	8	10	32
*	Нерабочие праздничные дни (не включая воскресенья)	1□ (6 дн)		1□ (6 дн)	1□ (6 дн)		1□ (6 дн)	1□ (6 дн)		1□ (6 дн)	1□ (6 дн)		1□ (6 дн)	4□ (24 дн)
Продолжительность обучения □ (не включая нерабочие праздничные дни и каникулы)		более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			более 39 нед			
Итого		23	29	52	23	29	52	23	29	52	23	29	52	208
Студентов		25												
Групп		1												

-	-	-	К 4										Закрепленная кафедра	-	
			Сем. 8												
Считать в плане	Индекс	Наименование	з.с.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль	Код	Наименование	Компетенции
Блок 1. Дисциплины (модули)															
Базовая часть															
+	Б1.Б.01	Иностранный язык											142	Академический департамент английского языка	ОК-7; ОК-12
+	Б1.Б.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)											142	Академический департамент английского языка	ОК-7; ОК-12
+	Б1.Б.03	Философия											140	Департамент философии и религиоведения	ОК-1; ОК-8; ОК-15
+	Б1.Б.04	История											137	Департамент истории и археологии	ОК-1; ОК-9
+	Б1.Б.05	Физическая культура и спорт											152	Департамент физического воспитания	ОК-16
+	Б1.Б.06	Русский язык и культура речи											76	Русского языка и литературы	ОК-1; ОК-6; ОК-12
+	Б1.Б.07	Логика											140	Департамент философии и религиоведения	ОК-1
+	Б1.Б.08	Информатика											115	Информационных систем управления	ОК-4; ОК-5
+	Б1.Б.09	Экономика											155	Департамент экономических наук	ОК-2; ОК-10; ПК-13; ПК-16; ПК-18; ПК-24
+	Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности											43	Безопасности жизнедеятельности в техносфере	ОК-14; ОК-17
+	Б1.Б.11	Маркетинг продовольственных товаров											5	Маркетинга, коммерции и логистики	ОК-15; ПК-21
+	Б1.Б.12	Высшая математика											95	Алгебры, геометрии и анализа	ОПК-1; ПК-29
+	Б1.Б.13	Физика											104	Общей и экспериментальной физики	ОПК-1; ПК-29
+	Б1.Б.14	Основы технологии продукции общественного питания											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-29
+	Б1.Б.15	Электротехника и электроника											55	Электроэнергетики и электротехники	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
+	Б1.Б.16	Теплотехника											61	Теплоэнергетики и теплотехники	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2
+	Б1.Б.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-17
+	Б1.Б.18	Неорганическая химия											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
+	Б1.Б.19	Органическая химия											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
+	Б1.Б.20	Основы общей и технической биохимии											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
+	Б1.Б.21	Пищевая микробиология											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-15; ПК-3; ПК-10
+	Б1.Б.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ПК-26; ПК-27; ПК-29
+	Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-28
+	Б1.Б.24	Проектирование предприятий общественного питания											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-13; ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
+	Б1.Б.25	Теоретические основы молекулярной кухни											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-10; ПК-22; ПК-28
+	Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-3; ОК-11; ОПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-15; ПК-23; ПК-25; ПК-28
+	Б1.Б.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-15; ПК-27; ПК-29; ПК-30
+	Б1.Б.28	Процессы и аппараты пищевых производств											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ПК-1; ПК-5; ПК-19; ПК-33
+	Б1.Б.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ПК-5; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Вариативная часть															
+	Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОПК-5; ПК-17; ПК-28
+	Б1.В.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции											136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-27; ПК-29
+	Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОПК-5; ПК-17; ПК-28
+	Б1.В.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий											136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-7; ПК-8; ПК-27; ПК-29
+	Б1.В.05	Введение в основы специальности											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-15; ПК-1; ПК-15; ПК-20
+	Б1.В.06	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции											136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-28; ПК-29
+	Б1.В.07	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания											136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-6; ПК-9; ПК-23

-	-	-	с 4										Закрепленная кафедра		-	
			Сем. 8										Код	Наименование		Компетенции
Считать в плане	Индекс	Наименование	з.с.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль				
+	Б1.В.08	Холодильная техника и технологии											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-33	
+	Б1.В.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания											136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-26	
+	Б1.В.10	Экономика предприятий общественного питания											7	Экономики и управления на предприятии	ПК-12; ПК-13; ПК-16; ПК-24	
+	Б1.В.11	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки											136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28	
+	Б1.В.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании	5	22	2			44	10			87	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28
+	Б1.В.13	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира	5	22	2	22		22	10			87	27	136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28
+	Б1.В.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока												136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28
+	Б1.В.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту												152	Департамент физического воспитания	ОК-16
+	Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1														ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
+	Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании												157	Департамент психологии и образования	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
-	Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология												157	Департамент психологии и образования	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
+	Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2														ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
+	Б1.В.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
-	Б1.В.ДВ.02.02	Механика												54	Механики и математического моделирования	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
+	Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3														ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
+	Б1.В.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании												6	Бухгалтерского учета, анализа и аудита	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
-	Б1.В.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии												6	Бухгалтерского учета, анализа и аудита	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
+	Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4														ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
+	Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
-	Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства функциональных продуктов												136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
+	Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	4	22	2	44	10					78				ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
+	Б1.В.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	4	22	2	44	10					78		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
-	Б1.В.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	4	22	2	44	10					78		136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
+	Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	4	22	2	44	10					42	36			ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
+	Б1.В.ДВ.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд	4	22	2	44	10					42	36	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
-	Б1.В.ДВ.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий	4	22	2	44	10					42	36	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
+	Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7														ПК-8; ПК-28; ПК-29
+	Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело												136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28; ПК-29
-	Б1.В.ДВ.07.02	Технология смешанных напитков												136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28; ПК-29
+	Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8														ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
+	Б1.В.ДВ.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов												136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
-	Б1.В.ДВ.08.02	Технология и организация блюд русской кухни												136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
+	Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9														ПК-8; ПК-28
+	Б1.В.ДВ.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона												136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28
-	Б1.В.ДВ.09.02	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона												136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-8; ПК-28
			18	88	28	110	20	66	20			294	90			
			18	88	28	110	20	66	20			294	90			

-	-	-	С 4										Закрепленная кафедра		-		
			Сем. 8										Код	Наименование		Компетенции	
Считать в плане	Индекс	Наименование	з.с.	Лек	Лек интер.	Лаб	Лаб интер.	Пр	Пр интер.	КСР	СР	Конт роль			Код		Наименование
Блок 2.Практики																	
Вариативная часть																	
+	62.В.01	Учебная практика													ОПК-1; ПК-1; ПК-26; ПК-27; ПК-31		
+	62.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-1; ПК-1; ПК-26; ПК-27; ПК-31		
+	62.В.02	Производственная практика	3							18	90				ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33		
+	62.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6		
+	62.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа											136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-2; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30		
+	62.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности											136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26		
+	62.В.02.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности											136	Департамент пищевых наук и технологий	ПК-31; ПК-32; ПК-33		
+	62.В.02.05(П)	Преддипломная практика	3							18	90		136	Департамент пищевых наук и технологий	ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-14; ПК-25; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-32		
			3							18	90						
			3							18	90						
Блок 3.Государственная итоговая аттестация																	
Базовая часть																	
+	63.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	3									18	54	36	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
+	63.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	6									18	162	36	136	Департамент пищевых наук и технологий	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
			9							36	216	72					
			9							36	216	72					
ФТД.Факультативы																	
Вариативная часть																	
+	ФТД.В.01	Основы медицинских знаний											150	Департамент клинической медицины	ОК-1; ОК-15; ПК-10; ПК-20; ПК-30		
+	ФТД.В.02	Биоэтика	1					18				18	156	Департамент общественного здоровья и профилактической медицины	ОК-1; ПК-4		
			1					18				18					
			1					18				18					

Идентификатор	Содержание	Тип
ОК-1	способность к самосовершенствованию и саморазвитию в профессиональной сфере, к повышению общекультурного уровня	ОК
Б1.Б.03	Философия	
Б1.Б.04	История	
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.07	Логика	
Б1.Б.24	Теоретические основы гуманитарной науки	
Б1.Б.01	Литература как часть общенациональной культуры народов мира	
Б1.Б.03	Теоретические основы культуры литовца и этноста	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
ФТД.В.02	Высшая математика	
ОК-2	готовностью интегрироваться в научное, образовательное, экономическое, политическое и культурное пространство России и АТР	ОК
Б1.Б.09	Экономика	
Б1.Б.01	Литература как часть общенациональной культуры народов мира	
Б1.Б.03	Теоретические основы культуры литовца и этноста	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-3	способностью проводить инициативу и принимать ответственные решения, основывая ответственность за результаты своей профессиональной деятельности.	ОК
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предпринимательском предприятии	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-4	способностью творчески воспринимать и использовать достижения науки, техники в профессиональной сфере в соответствии с потребностями регионального и мирового рынка труда	ОК
Б1.Б.08	Информатика	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-5	способностью использовать современные методы и технологии (в том числе информационные) в профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.08	Информатика	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-6	способностью понимать, использовать, порождать и грамотно излагать инновационные идеи на русском языке в рассуждениях, публикациях, общественных дискуссиях	ОК
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-7	владением иностранным языком в устной и письменной форме для осуществления межкультурной и иноязычной коммуникации	ОК
Б1.Б.01	Иностранный язык	
Б1.Б.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-8	способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции	ОК
Б1.Б.03	Философия	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-9	способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	ОК
Б1.Б.04	История	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-10	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК
Б1.Б.09	Экономика	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-11	способностью использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности	ОК
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предпринимательском предприятии	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-12	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	ОК
Б1.Б.01	Иностранный язык	
Б1.Б.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-13	способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	ОК
Б1.Б.24	Теоретические основы гуманитарной науки	
Б1.Б.01	Литература как часть общенациональной культуры народов мира	
Б1.Б.03	Теоретические основы культуры литовца и этноста	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-14	способностью использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	-
Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-15	способностью к самоорганизации и самообразованию	ОК
Б1.Б.03	Философия	
Б1.Б.11	Маркетинг продовольственных товаров	
Б1.Б.18	Непродовольственная мясная продукция	
Б1.Б.19	Органическая мясная продукция	
Б1.Б.20	Основы общей и экономической биологии	
Б1.Б.21	Биология микробиология	
Б1.Б.27	Визуально-пространственные основы организации рационального питания на предпринимательском предприятии	
Б1.Б.05	Введение в основы специальности	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
ОК-16	способностью использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	ОК
Б1.Б.16	Физическая культура и спорт	
Б1.Б.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОК-17	готовностью пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий	ОК
Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности	
Б1.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-1	способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, вычислительных и сетевых технологий	ОПК
Б1.Б.12	Информатика	
Б1.Б.13	Физика	
Б1.Б.14	Основы технологии продукции общественного питания	
Б1.Б.15	Электротехника и электроника	
Б1.Б.16	Теплотехника	
Б1.Б.24	Теоретические основы гуманитарной науки	

61.8.28.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.28.02.02	Механика	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
63.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	ОПК
61.8.23	Технология продукции общественного питания	
61.8.28.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	
61.8.28.04.02	Технология производства функциональных продуктов	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(Г)	Научно-исследовательская работа	
63.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-3	способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	ОПК
61.8.27	Анализаторов, финансовая и коллоидная химия	
61.8.28.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд	
61.8.28.06.02	Тары и упаковка кулинарных изделий	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.01(Г)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
63.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-4	готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов ресторанный питания	ОПК
61.8.15	Электротехника и электроника	
61.8.16	Теплотехника	
61.8.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
61.8.25	Теоретические основы молекулярной кухни	
61.8.28	Процессы и аппараты пищевых производств	
61.8.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.08	Холодильная техника и технологии	
61.8.28.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.28.02.02	Механика	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.01(Г)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
62.8.02.02(Г)	Преддипломная практика	
63.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	ОПК
61.8.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
61.8.01	Питание как часть общечеловеческой культуры народов мира	
61.8.02	Теоретические основы культуры питания и этикета	
63.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
61.8.28.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.28.02.02	Механика	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.01(Г)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
62.8.02.02(Г)	Преддипломная практика	
63.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-6	готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания, выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения	ОПК
61.8.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
61.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(Г)	Преддипломная практика	
63.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
63.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ОПК-7	готовностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ОПК
61.8.15	Электротехника и электроника	
61.8.28	Процессы и аппараты пищевых производств	
61.8.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.08	Холодильная техника и технологии	
61.8.28.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.28.02.02	Механика	
62.8.02	Производственная практика	

	62.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
	62.02.05(П)	Преддипломная практика	
	61.6.17	Подготовка и сдача государственного экзамена	
	61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-6		способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания	ПК
	61.6.17	Интерпретация качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
	61.6.23	Технология продукции общественного питания	
	61.6.07	Технический контроль и бракераж продукции общественного питания	
	62.02.02	Производственная практика	
	62.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	
	62.02.05(П)	Преддипломная практика	
	61.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
	61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-7		умение организовывать, готовить и оформлять сложной ресторанной продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и десертов с учетом качества и безопасности процесса приготовления и готовой продукции	ПК
	61.6.23	Технология продукции общественного питания	
	61.6.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
	61.6.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	
	61.9.20.06.01	Технологии и дизайн ресторанных блинов	
	61.9.20.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий	
	62.02.02	Производственная практика	
	62.02.05(П)	Преддипломная практика	
	61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-8		умение проводить в отечественные ресторанной дело зарубежные инновационные технологии производства продукции	ПК
	61.6.23	Технология продукции общественного питания	
	61.6.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
	61.6.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	
	61.6.11	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки	
	61.6.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Скандинавии	
	61.6.13	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира	
	61.6.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	
	61.9.20.06.01	Технологии и дизайн ресторанных блинов	
	61.9.20.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий	
	61.9.20.07.01	Выпечное дело	
	61.9.20.07.02	Технология смешанных напитков	
	61.9.20.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции скандинавских народов	
	61.9.20.08.02	Технология и организация блюд русской кухни	
	61.9.20.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	
	61.9.20.09.02	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	
	62.02.02	Производственная практика	
	62.02.05(П)	Преддипломная практика	
	61.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
	61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Под деятельности: организационно-управленческая			
ПК-9		способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	ПК
	61.6.23	Технология продукции общественного питания	
	61.6.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
	61.6.07	Технический контроль и бракераж продукции общественного питания	
	62.02.02	Производственная практика	
	62.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
	61.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
	61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-10		способность обеспечивать функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания, анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала	ПК
	61.6.17	Интерпретация качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
	61.6.23	Лицевая микробиология	
	61.6.25	Теоретические основы молекулярной кухни	
	62.02.02	Производственная практика	
	62.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
	61.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
	61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
	61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-11		готовностью устанавливать требования и приоритеты к обучению работников по вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях	ПК
	61.6.17	Интерпретация качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
	62.02.02	Производственная практика	
	62.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
	61.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
	61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-12		способность определять цели и ставить задачи отпуску продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, анализировать информацию по результатам продаж и принимать решения в области контроля процесса продаж, владеть системой сопоставления и констатирующими процессами на предприятиях питания	ПК
	61.6.17	Интерпретация качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
	61.6.10	Экономика предприятий общественного питания	
	62.02.02	Производственная практика	
	62.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
	61.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
	61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-13		способность осуществлять мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах, оценивать результаты мотивации и стимулировать работников производства	ПК
	61.6.09	Экономика	
	61.6.10	Экономика предприятий общественного питания	
	62.02.02	Производственная практика	
	62.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
	61.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
	61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-14		способность разработать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требований умений и опыта конторы и осуществлять взаимодействие между членами команды	ПК
	61.9.20.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	
	61.9.20.01.02	Конфликтология	
	62.02.02	Производственная практика	
	62.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
	61.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
	61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-15		способность планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству, планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания	ПК
	61.6.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
	61.6.05	Введение в основы специальности	
	61.9.20.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	
	61.9.20.01.02	Конфликтология	
	62.02.02	Производственная практика	
	62.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
	61.6.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
	61.6.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-16		способность проводить мониторинг и анализировать результаты финансово-хозяйственной деятельности предприятия питания, оценивать финансовое состояние предприятия питания и принимать решения по результатам контроля	ПК

Б1.8.09	Экономика	
Б1.8.10	Экономика предприятий общественного питания	
Б1.8.20.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	
Б1.8.20.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б1.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-17	способность осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, систематизировать и обобщать информацию	ПК
Б1.8.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	
Б1.8.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	
Б1.8.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	
Б1.8.20.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	
Б1.8.20.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б1.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-18	способность планировать стратегическое развитие предприятия питания с учетом межсекторных факторов, проводить анализ, оценку рынка и рисков, проводить аудит финансовых и материальных ресурсов	ПК
Б1.8.09	Экономика	
Б1.8.20.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	
Б1.8.20.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б1.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-19	способность организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов	ПК
Б1.8.24	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.8.20	Процессы и алгоритмы пищевых производств	
Б1.8.20.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	
Б1.8.20.05.02	Иммерсивное обеспечение предприятий общественного питания	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б1.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-20	готовностью осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия	ПК
Б1.8.24	Проектирование предприятий общественного питания	
Б1.8.05	Введение в основы специальности	
Б1.8.20.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	
Б1.8.20.05.02	Иммерсивное обеспечение предприятий общественного питания	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б1.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	
ПК-21	владением нормативно-правовой базой в области продаж продукции производства и услуг	ПК
Б1.8.11	Маркетинг продовольственных товаров	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б1.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-22	способность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания, проводить коммуникативные умения	ПК
Б1.8.20	Психология основы менеджмента в туризме	
Б1.8.20.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	
Б1.8.20.01.02	Конфликтология	
Б1.8.20.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	
Б1.8.20.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б1.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-23	готовностью разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации	ПК
Б1.8.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б1.8.07	Технологический контроль и контроль качества продукции общественного питания	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б1.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-24	способностью проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия	ПК
Б1.8.09	Экономика	
Б1.8.10	Экономика предприятий общественного питания	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б1.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-25	способностью формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владение способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления	ПК
Б1.8.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.05(П)	Продолжительная практика	
Б1.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-26	готовностью управлять технологическими процессами на основе физико-химических свойств сырья	ПК
Б1.8.18	Неорганическая химия	
Б1.8.19	Органическая химия	
Б1.8.20	Основы общей и технической биологии	
Б1.8.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	
Б1.8.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания	
Б2.8.01	Учебная практика	
Б2.8.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
Б2.8.02	Производственная практика	
Б2.8.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	
Б1.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
Б1.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
Вид деятельности: научно-исследовательская		
ПК-27	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	ПК
Б1.8.18	Неорганическая химия	
Б1.8.19	Органическая химия	
Б1.8.20	Основы общей и технической биологии	
Б1.8.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	
Б1.8.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	
Б1.8.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции	

61.8.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	
62.8.01	Индустриальная практика	
62.8.02.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(Т)	Научно-исследовательская работа	
62.8.02.02(П)	Преддипломная практика	
61.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
61.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-28	способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	ПК
61.8.12	Технология продукции общественного питания	
61.8.13	Теоретические основы молекулярной кухни	
61.8.14	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	
61.8.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	
61.8.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	
61.8.06	Научные основы использования биологически активных добавок в производстве ресторанной продукции	
61.8.11	Технология ресторанной продукции и обслуживания в странах Европы и Америки	
61.8.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Османлии	
61.8.13	Национальные особенности технологии производства научных кондитерских изделий в странах мира	
61.8.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	
61.8.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	
61.8.ДВ.04.02	Технология производства функциональных продуктов	
61.8.ДВ.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд	
61.8.ДВ.06.02	История и развитие кулинарных изделий	
61.8.ДВ.07.01	Кулинарное дело	
61.8.ДВ.07.02	Технология смешанных напитков	
61.8.ДВ.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции ставских народов	
61.8.ДВ.08.02	Технология и организация блюд русской кухни	
61.8.ДВ.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	
61.8.ДВ.09.02	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(Т)	Научно-исследовательская работа	
62.8.02.02(П)	Преддипломная практика	
61.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
61.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-29	способностью измерять и составлять описание производных экспериментов, подготавливать данные для составления отчетов, отчетов и научных публикаций; применять статистические методы и средства обработки экспериментальных данных проводимых исследований	ПК
61.8.12	Высшая математика	
61.8.13	Физика	
61.8.14	Основы технологии продукции общественного питания	
61.8.18	Неорганическая химия	
61.8.19	Органическая химия	
61.8.20	Основы общей и технической биологии	
61.8.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	
61.8.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	
61.8.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции	
61.8.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	
61.8.06	Научные основы использования биологически активных добавок в производстве ресторанной продукции	
61.8.ДВ.07.01	Кулинарное дело	
61.8.ДВ.07.02	Технология смешанных напитков	
61.8.ДВ.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции ставских народов	
61.8.ДВ.08.02	Технология и организация блюд русской кухни	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(Т)	Научно-исследовательская работа	
62.8.02.02(П)	Преддипломная практика	
61.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
61.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-30	умением разрабатывать рецепты питания с учетом особенностей обмена веществ в организме человека	ПК
61.8.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	
61.8.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	
61.8.ДВ.04.02	Технология производства функциональных продуктов	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.02(Т)	Научно-исследовательская работа	
62.8.02.02(П)	Преддипломная практика	
61.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
61.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
61.8.01	Основы медицинских знаний	
ФТД.8.01	Формирование профессиональных компетенций	
ПК-31	способностью контролировать качество производственных организационных услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировании и освоении предприятий питания	ПК
61.8.24	Проектирование предприятий общественного питания	
61.8.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	
61.8.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	
62.8.01	Индустриальная практика	
62.8.02.02(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.04(Т)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	
61.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
61.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-32	готовностью осуществлять работу, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты, составлять техническое задание на проектирование предприятий питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (эксплуатационные показатели), план расстановки технологического оборудования, план монтажа привезенного технологического оборудования, оценивать соответствие производственных целей	ПК
61.8.24	Проектирование предприятий общественного питания	
61.8.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	
61.8.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.04(Т)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	
62.8.02.02(П)	Преддипломная практика	
61.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
61.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	
ПК-33	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятий питания малого бизнеса на стадии проекта	ПК
61.8.24	Проектирование предприятий общественного питания	
61.8.28	Процессы и аппараты пищевых производств	
61.8.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	
61.8.08	Коллоидная химия и технологии	
61.8.ДВ.01.01	Технология переработки сырья отечественной в общественном питании	
61.8.ДВ.01.02	Конфитология	
61.8.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	
61.8.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	
62.8.02	Производственная практика	
62.8.02.04(Т)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	
61.8.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	
61.8.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	

Индекс	Наименование	Формируемые компетенции
Б1	Дисциплины (модули)	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б.01	Иностранный язык	ОК-7; ОК-12
Б1.Б.02	Английский для профессиональных целей (English for Specific Purposes)	ОК-7; ОК-12
Б1.Б.03	Философия	ОК-1; ОК-8; ОК-15
Б1.Б.04	История	ОК-1; ОК-9
Б1.Б.05	Физическая культура и спорт	ОК-16
Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	ОК-1; ОК-6; ОК-12
Б1.Б.07	Логика	ОК-1
Б1.Б.08	Информатика	ОК-4; ОК-5
Б1.Б.09	Экономика	ОК-2; ОК-10; ПК-13; ПК-16; ПК-18; ПК-24
Б1.Б.10	Безопасность жизнедеятельности	ОК-14; ОК-17
Б1.Б.11	Маркетинг продовольственных товаров	ОК-15; ПК-21
Б1.Б.12	Высшая математика	ОПК-1; ПК-29
Б1.Б.13	Физика	ОПК-1; ПК-29
Б1.Б.14	Основы технологии продукции общественного питания	ОПК-1; ПК-29
Б1.Б.15	Электротехника и электроника	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.Б.16	Теплотехника	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2
Б1.Б.17	Экспертиза качества сырья используемого для производства продуктов общественного питания	ОПК-4; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-17
Б1.Б.18	Неорганическая химия	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.19	Органическая химия	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.20	Основы общей и технической биохимии	ОК-15; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.21	Пищевая микробиология	ОК-15; ПК-3; ПК-10
Б1.Б.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия	ОПК-3; ПК-26; ПК-27; ПК-29
Б1.Б.23	Технология продукции общественного питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-28
Б1.Б.24	Проектирование предприятий общественного питания	ОК-13; ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.Б.25	Теоретические основы молекулярной кухни	ОК-1; ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-3; ПК-10; ПК-22; ПК-28
Б1.Б.26	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	ОК-3; ОК-11; ОПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-15; ПК-23; ПК-25; ПК-28
Б1.Б.27	Физиологические основы организации рационального питания на предприятиях общественного питания	ОК-15; ПК-27; ПК-29; ПК-30
Б1.Б.28	Процессы и аппараты пищевых производств	ОПК-4; ПК-1; ПК-5; ПК-19; ПК-33
Б1.Б.29	Тепловое оборудование предприятий общественного питания	ОПК-4; ПК-5; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОК-15; ОК-16; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОПК-5; ПК-17; ПК-28

Б1.В.02	Методы исследования свойств сырья и ресторанной продукции	ПК-27; ПК-29
Б1.В.03	Теоретические основы культуры питания и этикета	ОК-1; ОК-2; ОК-13; ОПК-5; ПК-17; ПК-28
Б1.В.04	Технология производства хлебобулочных и кондитерских изделий	ПК-1; ПК-7; ПК-8; ПК-27; ПК-29
Б1.В.05	Введение в основы специальности	ОК-15; ПК-1; ПК-15; ПК-20
Б1.В.06	Научные основы использования биологически-активных добавок в производстве ресторанной продукции	ПК-28; ПК-29
Б1.В.07	Технохимический контроль и бракераж продукции общественного питания	ПК-6; ПК-9; ПК-23
Б1.В.08	Холодильная техника и технологии	ОПК-4; ПК-2; ПК-5; ПК-33
Б1.В.09	Физико-химические свойства продукции общественного питания	ПК-26
Б1.В.10	Экономика предприятий общественного питания	ПК-12; ПК-13; ПК-16; ПК-24
Б1.В.11	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Европы и Америки	ПК-8; ПК-28
Б1.В.12	Технологические особенности обработки продуктов питания в странах Океании	ПК-8; ПК-28
Б1.В.13	Национальные особенности технологии производства мучных кондитерских изделий в странах мира	ПК-8; ПК-28
Б1.В.14	Технологические особенности обработки продуктов в странах Ближнего Востока	ПК-8; ПК-28
Б1.В.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту	ОК-16
Б1.В.ДВ.01	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.1	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология	ПК-14; ПК-15; ПК-22; ПК-33
Б1.В.ДВ.02	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.2	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.02.01	Механическое оборудование предприятий общественного питания	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.02.02	Механика	ОПК-1; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-5
Б1.В.ДВ.03	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.3	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
Б1.В.ДВ.03.01	Основы бухгалтерского учета в общественном питании	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
Б1.В.ДВ.03.02	Бухгалтерский учет в ресторанной индустрии	ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-22
Б1.В.ДВ.04	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
Б1.В.ДВ.04.01	Технология и организация лечебно-профилактического и диетического питания	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
Б1.В.ДВ.04.02	Технология производства функциональных продуктов	ОПК-2; ПК-1; ПК-28; ПК-30
Б1.В.ДВ.05	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.5	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В.ДВ.05.01	Основы проектирования ресторанов, баров и кафе	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В.ДВ.05.02	Инженерное обеспечение предприятий общественного питания	ПК-19; ПК-20; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б1.В.ДВ.06	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.6	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.06.01	Технология и дизайн ресторанных блюд	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.06.02	Тара и упаковка кулинарных изделий	ОПК-3; ПК-7; ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.07	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.7	ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.07.01	Барное дело	ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.07.02	Технология смешанных напитков	ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.08	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.8	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29

Б1.В.ДВ.08.01	Теоретические основы технологии ресторанной продукции славянских народов	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.08.02	Технология и организация блюд русской кухни	ПК-1; ПК-8; ПК-28; ПК-29
Б1.В.ДВ.09	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.9	ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.09.01	Технология ресторанной продукции и обслуживание в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	ПК-8; ПК-28
Б1.В.ДВ.09.02	Современные тенденции технологии продукции общественного питания в странах Азиатско-Тихоокеанского региона	ПК-8; ПК-28
Б2	Практики	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В	Вариативная часть	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В.01	Учебная практика	ОПК-1; ПК-1; ПК-26; ПК-27; ПК-31
Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	ОПК-1; ПК-1; ПК-26; ПК-27; ПК-31
Б2.В.02	Производственная практика	ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В.02.01(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в производственно-технологической деятельности	ОПК-3; ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-5; ПК-6
Б2.В.02.02(П)	Научно-исследовательская работа	ОПК-2; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30
Б2.В.02.03(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в организационно-управленческой деятельности	ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-26
Б2.В.02.04(П)	Практика по получению профессиональных умений и опыта в проектной деятельности	ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б2.В.02.05(П)	Преддипломная практика	ОПК-4; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-14; ПК-25; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-32
Б3	Государственная итоговая аттестация	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б3.Б	Базовая часть	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б3.Б.01(Г)	Подготовка и сдача государственного экзамена	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
Б3.Б.02(Д)	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-5; ОК-6; ОК-7; ОК-8; ОК-9; ОК-10; ОК-11; ОК-12; ОК-13; ОК-14; ОК-15; ОК-16; ОК-17; ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-4; ОПК-5; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21; ПК-22; ПК-23; ПК-24; ПК-25; ПК-26; ПК-27; ПК-28; ПК-29; ПК-30; ПК-31; ПК-32; ПК-33
ФТД	Факультативы	ОК-1; ОК-15; ПК-4; ПК-10; ПК-20; ПК-30
ФТД.В	Вариативная часть	ОК-1; ОК-15; ПК-4; ПК-10; ПК-20; ПК-30
ФТД.В.01	Основы медицинских знаний	ОК-1; ОК-15; ПК-10; ПК-20; ПК-30
ФТД.В.02	Биоэтика	ОК-1; ПК-4

№	Индекс	Наименование	Семестр 1										Семестр 2										Итого за курс										Каф.	Семестры										
			Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя	Контроль	Академических часов							з.е.	Неделя												
				Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР	СР				Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр	КСР				СР	Конт роль	Всего	Кон такт.	Лек	Лаб	Пр					КСР	СР	Конт роль	Всего						
ИТОГО (с факультативами)				1044								29	20		1188									31	23		2232								60	43								
ИТОГО по ОП (без факультативов)				1044							29			1188										31			2232							60										
УЧЕБНАЯ НАГРУЗКА, (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)			53,5											52												52,8																	
	ОП, факультативы (в период экз. сес.)			45											48													46,5																
	Ауд. нагр. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			29,6											29,5													29,6																
	Конт. раб. (ОП - элект. курсы по физ.к.)			29,6											29,5													29,6																
	Ауд. нагр. (элект. курсы по физ.к.)														4													2																
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)				1044	502	128	90	284			407	135	29	ТО: 170 Э: 3	1080	602	206	72	324			334	144	28	ТО: 180 Э: 3	2124	1104	334	162	608			741	279	57	ТО: 350 Э: 6								
1	Б1.Б.01	Иностранный язык	За	144	72			72			72		4		Экз	144	72			72		36	36	4		Экз За	288	144			144	108	36	8		142	12							
2	Б1.Б.04	История													За	108	54	36		18		54		3		За	108	54	36		18	54		3		137	2							
3	Б1.Б.05	Физическая культура и спорт	За	72	70	2		68			2		2													За	72	70	2		68	2		2		152	1							
4	Б1.Б.06	Русский язык и культура речи	За	72	18			18			54		2													За	72	18			18	54		2		76	1							
5	Б1.Б.07	Логика													За	72	36	18		18		36		2		За	72	36	18		18	36		2		140	2							
6	Б1.Б.08	Информатика	За	108	54	18	36				54		3													За	108	54	18	36		54		3		115	1							
7	Б1.Б.09	Экономика													За	108	8	8				100		3		За	108	8	8			100		3		155	2							
8	Б1.Б.11	Маркетинг продовольственных товаров													За	72	36	18		18		36		2		За	72	36	18		18	36		2		5	2							
9	Б1.Б.12	Высшая математика	Экз	72	36	18		18			9	27	2		Экз	72	36	18		18		9	27	2		Экз(2)	144	72	36		36	18	54	4		95	12							
10	Б1.Б.18	Неорганическая химия	Экз	216	108	36	36	36			54	54	6													Экз	216	108	36	36	36	54	54	6		136	1							
11	Б1.Б.19	Органическая химия													Экз	144	108	36	36	36		9	27	4		Экз	144	108	36	36	36	9	27	4		136	2							
12	Б1.Б.22	Аналитическая, физическая и коллоидная химия													За	72	54	18	18	18		18		2		За	72	54	18	18	18		18		2		136	23						
13	Б1.В.01	Питание как часть общенациональной культуры народов мира	Экз	108	54	18	18	18			27	27	3		Экз	108	72	36	18	18		9	27	3		Экз(2)	216	126	54	36	36		36	54	6		136	12						
14	Б1.В.05	Введение в основы специальности	Экз	144	54	18		36			63	27	4		Экз	108	54	18		36		27	27	3		Экз(2)	252	108	36		72	90	54	7		136	12							
15	Б1.В.15	Элективные курсы по физической культуре и спорту													За	72	72			72						За	72	72			72					152	23456							
16	Б1.В.ДВ.01.01	Психология межличностных отношений в общественном питании	За	108	36	18		18			72		3													За	108	36	18		18	72		3		157	1							
17	Б1.В.ДВ.01.02	Конфликтология	За	108	36	18		18			72		3													За	108	36	18		18	72		3		157	1							
ФОРМЫ КОНТРОЛЯ			Экз(4) За(5)										Экз(5) За(6)										Экз(9) За(11)																					
ПРАКТИКИ			(План)																																									
	Б2.В.01.01(У)	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности													ЗаО	108	18			18	90		3	2		ЗаО	108	18			18	90		3	2									
ГОСУДАРСТВЕННАЯ ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ			(План)																																									
КАНИКУЛЫ													2										6										8											

		Итого						Курс 1			Курс 2			Курс 3			Курс 4			
		Баз.%	Вар.%	ДВ(от Вар.)%	з.е.			Всего	Сем 1	Сем 2	Всего	Сем 3	Сем 4	Всего	Сем 5	Сем 6	Всего	Сем 7	Сем 8	
					Мин.	Макс.	Факт													
	Итого (с факультативами)				239	253	243	60	29	31	60	28	32	62	28	34	61	30	31	
	Итого по ОП (без факультативов)				237	243	240	60	29	31	60	28	32	60	28	32	60	30	30	
Б1	Дисциплины (модули)	54%	46%	33.3%	213	213	213	57	29	28	57	28	29	51	28	23	48	30	18	
Б1.Б	Базовая часть				102	130	114	41	19	22	45	21	24	18	8	10	10	10		
Б1.В	Вариативная часть				83	111	99	16	10	6	12	7	5	33	20	13	38	20	18	
Б2	Практики	0%	100%	0%	18	21	18	3		3	3		3	9		9	3		3	
Б2.В	Вариативная часть				18	21	18	3		3	3		3	9		9	3		3	
Б3	Государственная итоговая аттестация				6	9	9										9		9	
Б3.Б	Базовая часть				6	9	9										9		9	
ФТД	Факультативы				2	10	3							2		2	1		1	
ФТД.В	Вариативная часть				2	10	3							2		2	1		1	
	Учебная нагрузка (акад.час/нед)	ОП, факультативы (в период ТО)					53.5	-	53.5	52	-	54	53	-	54	53.8	-	54	54	
		ОП, факультативы (в период экз. сессий)					47.8	-	45	48	-	40.5	54	-	54	40.5	-	54	45	
		в период гос. экзаменов						-			-			-			-		54	
		Конт. раб. (ОП без элект. курсов по физ.к.)					29.6	-	29.6	29.5	-	35	33.3	-	30.8	24	-	28.6	24	
		Конт. раб. (элект. курсы по физ.к.)					2.5	-		4	-	4.3	4	-	4.3	2.3	-			
	Обязательные формы контроля	ЭКЗАМЕНЫ (Экз)						9	4	5	9	4	5	8	5	3	7	4	3	
		ЗАЧЕТЫ (За)						10	5	5	9	5	4	4	2	2	4	3	1	
		КУРСОВЫЕ ПРОЕКТЫ (КП)												1		1	1	1		
		КУРСОВЫЕ РАБОТЫ (КР)												1		1	1	1		
	Процент ... занятий от аудиторных	лекционных					34.38%													
		в интерактивной форме					33.1%													